200 ml śmietany 18%
250 g cukru
100 g wiórków kokosowych
1 cukier waniliowy
1 puszka mleka skondensowanego niesłodzonego
250 ml wódki

- w naczyniu miksującym umieścić śmietanę, wiórki, cukier i cukier waniliowy, podgrzać – 10 min, obr. 2, temp. 70 st.
- po upływie 5 minut nie przerywając podgrzewania przez otwór w pokrywie wlać mleko zagęszczone
- po kolejnych 2 minutach obniżyć temperaturę do 60 st. i wlać wódkę
- gotowe Malibu przecedzić, przelać do butelki